

## 20.018 20.018 Krém tvarohový s marhuľovým kompótom.doc 100 porcií

| Potravina                        | Veková skupina |       |       |       |       |       |       |       |
|----------------------------------|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                                  | A              |       | B     |       | C     |       | D     |       |
| Hmotnosť v kg, l, ks             |                |       |       |       |       |       |       |       |
|                                  | Hrubá          | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| tvaroh                           | 7,00           | 7,00  | 8,00  | 8,00  | 8,00  | 8,00  | 10,00 | 10,00 |
| mlieko                           | 0,50           | 0,50  | 0,50  | 0,50  | 0,50  | 0,50  | 0,50  | 0,50  |
| kompót<br>marhuľový<br>s nálevom | 2,50           | 2,50  | 3,00  | 3,00  | 3,00  | 3,00  | 4,00  | 4,00  |
| cukor<br>práškový                | 1,70           | 1,70  | 2,00  | 2,00  | 2,00  | 2,00  | 2,20  | 2,20  |
| cukor<br>vanilkový               | 0,25           | 0,25  | 0,40  | 0,40  | 0,40  | 0,40  | 0,50  | 0,50  |
| hmotnosť<br>porcie v g           | 110            |       | 125   |       | 125   |       | 160   |       |

### Receptúra

#### Výrobný postup

Marhuľový kompót rozmixujeme, pridáme cukor práškový, cukor vanilkový, dobre premiešame a pridáme do prelisovaného tvarohu. Spolu vyšľaháme. Podávame s piškótou alebo keksom.

Pre vekovú skupinu A ako olovrant, pre ostatné vekové skupiny ako doplnok za obedom.

#### Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota |      | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny |                |                |     |     |
|----------------|---------------------|------|------------|------|-------------------|-----------|----------|--------|--------|----------|----------------|----------------|-----|-----|
|                |                     |      |            |      |                   |           |          |        |        | A        | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C   | E   |
|                | kJ                  | kcal | g          | g    | g                 | g         | g        | mg     | mg     | mg       | mg             | mg             | mg  | mg  |
| <b>A</b>       | 888                 | 213  | 8,17       | 8,6  | 0,0               | 24,7      | 0,3      | 60,1   | 0,3    | 0,174    | 0,0            | 0,2            | 2,1 | 0,0 |
| <b>B</b>       | 1054                | 253  | 9,34       | 9,8  | 0,0               | 30,5      | 0,4      | 68,8   | 0,4    | 0,206    | 0,0            | 0,2            | 2,5 | 0,0 |
| <b>C</b>       | 1054                | 253  | 9,34       | 9,8  | 0,0               | 30,5      | 0,4      | 68,8   | 0,4    | 0,206    | 0,0            | 0,2            | 2,5 | 0,0 |
| <b>D</b>       | 1285                | 308  | 11,69      | 12,3 | 0,0               | 36,1      | 0,5      | 86,3   | 0,5    | 0,268    | 0,0            | 0,3            | 3,4 | 0,0 |